



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN SEPETİ

½ su bardağı pudra şekeri
150 gr yumuşatılmış margarin
4 adet yumurta
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Krema için:
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
75 gr margarin
5 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Üzeri için
İki avuç nar
Yeteri kadar kivi
Yeteri kadar çilek
Yeteri kadar yaban mersini

Yumurta, Sana yağ, pudra şeker, un, kabartma tozu ve vanilyayı bir kaptaki karıştırıp tartolet hamuru kıvamına getirin. Tartolet kalıplarını sana ile yağlayın ve bu karışımı içlerine paylaştırın ve çatalla hamurun üzerinde delikler açın.

175 C°'ye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.

Kreması için, un, süt, sana, şeker ve vanilyayı sos tenceresine alın ve sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirip, soğumaya bırakın.

Üzeri için çilekleri üçgen şeklinde dilimleyin ve kivileri soyup yuvarlak şekilde dilimleyin.

Nar tanelerini ayıklayın ve yaban mersini yıkayın.

Soğuyan kremayı pişen tartoletlerin üzerine paylaştırın ve hazırladığınız meyvelerle üzerini süsleyerek servis edin.

